



COLLEGE SAINT EXUPERY

Un menu équilibré comprend :

- 1 féculent
- 1 portion de légumes et/ou de fruit
- 1 portion de protéines (viande, poisson, œuf)
- 1 laitage



MENU du 12 au 16 janvier 2026

Toutes les entrées et la plupart des desserts sont préparés « maison »

	LUNDI 12/01	Salade strasbourgeoise (local, maison) / Céleri rémoulade/ Mâche aux noix Lasagne aux légumes (végétarien) / Gratin de brocolis (bio) / Filet meunière / Purée de carotte (maison) / Rôti de veau farcie Babybel / Chanteneige (bio) Ananas en sirop / Flan à la noix de coco / Pomme (Meuse)
<p>Rappel: 5 fruits et légumes par jour</p>	MARDI 13/01	Salami / Rosette / Pâté de foie / Jambon de dinde / Saucisson à l'ail Crépinette de dinde / Flan de courgette / Filet de colin pané (MSC) / Blé à la tomate Rouy / Yaourt (bio) Crème brûlée / Cocktail de fruit au sirop / Orange
	JEUDI 15/01 Menu à choix végétarien	Tomate au gruyère / Salade verte / Carotte râpée Escalope panée / Kebab (maison) / Frites (maison) Brie / Munster Sundae glacé
	VENDREDI 16/01	Salade grecque / Œuf mimosa (local) / Taboulé (bio) Bœuf stroganoff / Riz (bio) / Pilon de poulet (local) / Haricots vert (bio) Bûche du Pilat / Edam (bio) / Bleu Fruits rouges chantilly / Pêche au sirop

La Principale

C. BERNARDIN

La Secrétaire générale

F. CHAMP

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés en cas de problème technique ou de difficulté liée aux livraisons.